

« J'ai créé Cosmic dans le but de proposer une gamme de vin unique pour une distribution spécifique. Chaque bouteille est élaborée avec soin, en sélectionnant les meilleurs raisins de chaque région viticole. Cosmic est une invitation à explorer de nouveaux horizons gustatifs et à se laisser transporter par l'univers mystérieux et fascinant du vin.»

*Paul Jegerstor*

**BRUT**

*Blanc de Blancs*

#### VINIFICATION

Ces bulles sont élaborées grâce à la méthode dite « charmat ». La fermentation s'effectue en cuve close ce qui permet la création des fines bulles de ce pétillant.

#### DÉGUSTATION

Ce vin effervescent offre une robe or pâle, brillante avec de fines bulles. Fin et élégant, le nez est typique des Blanc de Blancs, des notes de fleurs blanches. L'attaque est vive et fraîche.

A servir bien frais entre 10° et 12°C.

#### ACCORDS METS & VINS

En apéritif, lors d'un cocktail accompagné de petits fours ou bien avec une touche de cassis. C'est également le compagnon idéal des goûters sucrés, desserts et sorbets.



COSMIC

[www.winenotparis.com](http://www.winenotparis.com)

49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges - [contact@winenotparis.com](mailto:contact@winenotparis.com) - +33 3 80 61 02 88